

SOMMARMENY

Tis-lör kl. 12:00-22:00 (köket stänger 20:30).
Under juli är vår restaurang även öppen måndagar.



Mellan kl. 12-15 ingår mineralvatten/lättöl och kaffe/kaka till våra sallader och varmrätter.

Förrätter och snacks

MELONSOPPA (G) 145.-

Serveras med smörstekt surdegsbröd
Dryckesrekommendation: Casalforte Prosecco

LÖJROMSCHIPS (L) 2-3 pers 295.-

Lantchips, löjrom, smetana, silverlök och batakeppar
Dryckesrekommendation: Pol Roger Reservé Brut Champagne

TOAST SKAGEN (G,Ä) 165.-

Klassisk Skagen serverad med löjrom och smörstekt surdegsbröd
Dryckesrekommendation: Riesling Jakob Jung

TRE OSTAR FRÅN BROSTORPS GÅRD (L) 165.-

Serveras med fröknäcke och havtornsmarmelad
Dryckesrekommendation: Abbot Belgian Blonde alt. Rivesaltes Ambré

ÖL KORV 65.-

från Ravelsmarks Gård.

POMMES FRITES (Ä) 65.-

Serveras med srirachamajonnäs

MARCONAMANDEL 55.-

FRITERAD SALTGURKA (G) 55.-

SALT & VINEGAR CHIPS 45.-

Sallader

Brunnens rejäla sallader som serveras med våra egna dressingar.

HEMOST (L,Ä) 195.-

från Brostorps Gård

VARMRÖKT REGNBÅGE (L,Ä) 195.-

från Sjöarps Rökeri.

HANDSKALADE RÄKOR (L,Ä) 195.-

Allergener: L-laktos, G-gluten, Ä-ägg

Varmrätter

FISH `N CHIPS (G,Ä) på torsk 195.-

Serveras med remouladsås
Dryckesrekommendation: Britannia Bitter

CLUB SANDWICH (G,Ä) på svensk gårdsskyckling 225.-

Bacon, sallad, dijonmayo, smörstekt surdegsbröd och pommes frites
Dryckesrekommendation: NÄÄS IPA

SMASHED BURGER 180 gr (G,Ä) 245.-

på nötkött från Bosons & Ravelsmarks Gård alt. eldost från Björkenäs.
Serveras med karamelliserad lök, cheddar, srirachamajonnäs och pommes frites
Dryckesrekommendation: NÄÄS IPA eller Terre de Mistral Côtes du Rhône

SVENSK ENTRECÔTE 200 gr (G,Ä) 325.-

Serveras stekt medium med pommes frites och ditt val av nyslagen bearnaisesås, pepparsås eller ramslökssmör
Dryckesrekommendation: Legado Reserva Cab. Sauv.

HÄLLEFLUNDRA 355.-

brynt smör, salladslök, dill, forellrom och blomkålspuré
Dryckesrekommendation: Patriarche Bourgogne Chardonnay

Dessерter

KARAMELLISERAD SOCKERKAKA (L,G,Ä) 135.-

Serveras med vaniljglass och flädermarinerade jordgubbar
Dryckesrekommendation: Moscato d'Asti

BEER FLOATS PORTER (L,G,Ä) 135.-

vaniljglass, lakritssirap, kakaonibs och porter

PEPSI (L,Ä) 135.-

vaniljglass och kolasås

BRUNNENS TRYFFEL 65.-

Kids

CHICKEN NUGGETS med pommes frites (L,G,Ä) 175.-

HAMBURGARE med pommes frites (L,G,Ä) 195.-

FISH `N CHIPS med pommes frites (L,G,Ä) 195.-

inkl. en kula glass.

Vi använder bara lokalproducerat kött och svenska mejeriprodukter. Grönsaker hämtar vi hos Ravelsmarks gård ett stenkast från din tallrik. Ägg från Br. Hyltbring's Ägg, Aneby och ost från Brostorps Gård. All glass snurrar vi själva och ölen bryggs i vår källare.

Reservation för ev. ändringar.